

## **Chez Mat**

**On vous propose des mises en bouche avec 1 plancha et un atelier cuisson aux choix**

### **Apéritif animé : 12 pièces /pers**

#### **7 pièces froides**

Toasts assortis  
Pain bagnat  
Mini bagnat foie gras, figue / Mini moelleux citron  
Navette au mousson de canard  
Club concombre ciboulette  
Cuillère de tartare aux 2 saumons  
Tartelette sablé olives et mousse de thon  
Club 3 saveurs / Cône poulet aioli  
Verrines assorties  
Brochette salée, sucrée

### **Brochettes cuitent sur plancha devant vos convives 5/pers**

Magret de canard  
Gambas /Crevette  
Poulet mariné  
Noix de st jacques / Bœuf

### **Foie gras poêlé devant vos convives**

(D'une durée de 1 heure)

Foie gras frais de canard français  
Accompagner de confit de cerise noires, confit de figues blanches,  
Confit d'oignons, confiture aux trois agrumes

### **Ou Ravioles**

Cuit devant vous convives accompagnés de trois sauces aux choix  
St Marcelin, morilles, foie gras, bleu et écrevisses

Pour ce cocktail il prévoie 1 cuisinier et 1 serveur(se)  
Nappage, vaisselle et installation du buffet  
Et ce durant 5 heures déplacement compris.  
Décor florale du buffet

Prix : 22€ ttc/pers minimum 50 pers  
En dessous nous consulter pour le prix

*Peut-être compléter par fromage et dessert et devenir un cocktail dinatoire*

Variante version dinatoire = 28€ttc/pers  
Fromage (3/pers) et mignardises (5/pers)

*Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre 2022 –*